

Receitas em vídeo | Sobremesas

Panna Cotta de Doce de Leite com Crocante de Frutos Secos

20 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

200 g de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

3 folhas de gelatina

2 embalagens de Natas LONGA VIDA

PARA O CROCANTE:

5 g de manteiga

40 g de açúcar

40 g de frutos secos sem pele tostados (avelãs, amendoins, amêndoas)

Informação nutricional

Energia	275,1 kcal	14%*
Proteínas	3,0 g	6%*
Lípidos	3,7 g	5%*
Hidratos de Carbono	34,4 g	13%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Demolhar as folhas de gelatina em água fria.Levar as natas e o leite condensado ao lume, mexendo até começar a ferver. Retirar do lume e adicionar a gelatina escorrida.
2. Untar tacinhas ou copinhos com spray desmoldante ou óleo. Encher com o creme e levar ao frio cerca de 4 horas ou até prender.
3. Para o crocante: Picar grosseiramente os frutos secos e doura-los numa frigideira,Derreter o açúcar em lume brando até ficar caramelo claro. Juntar a manteiga e mexer bem. Juntar os frutos secos e deitar sobre papel vegetal. Deixar endurecer e partir em pedaços que vão decorar a panna cotta.
4. Desenformar a panna cotta e servir com crocante de frutos secos.